

検査結果

- 検査機器: NaI(Tl)シンチレーター ガンマ線スペクトロメーター LB2045 (ドイツ・ベルトールド社製)
- 検査核種: 放射性セシウム(セシウム134、セシウム137の総和)
- 検査場所: 前橋市学校給食北部共同調理場(前橋市五代町493-5)

(注) 検出下限値は10Bq/kgを目安とし、検査結果が検出下限値以下の場合は「検出せず」と表記。
 (参考) 厚労省より、これまでの暫定基準に代わる「食品中の放射性物質に係る規格基準の設定」が提示。
 平成24年4月から適用。

厚労省の「食品中の放射性セシウムスクリーニング法」を参考に測定。
 新基準<放射性セシウム>: 一般食品100Bq/kg、牛乳50Bq/kg、乳児用食品50Bq/kg、飲料水10Bq/kg

検査実施日	検査内容	品 目 名	検査結果
2023/12/22	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	かぼちゃコロッケ	検出せず
		ビーフン	〃
		まいわし煮干し	〃
		じゃがいも(クウォーターカット)	〃
		ヨーグルト風ムース(りんご)	〃
		ココア(粉末)	〃
		こんぶ	〃
		メンチカツ(前橋産)	〃
		レバー入りメンチカツ	〃
		チキンカツ	〃
		ハムチーズサンドフライ	〃
		白身魚フライ	〃
		かぼちゃ(角切り)	〃
		さわら西京焼き	〃
		赤魚の白醤油焼き	〃
		サバ切り身	〃
		にしん竜田揚げ	〃
		だし巻き卵	〃
		たけのこ(水煮)	〃
		里芋生(スライス)	〃
さつまいも(いちよう)	〃		

		カットなめこ	"
		海鮮シューマイ	"
		まいたけ	"
		さきしめじ	"
		コロッケ(野菜)	"
		ホキみそフライ	"
2023/12/18	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	揚げちりめん	"
		きりたんぼ	"
		春巻き(fe)	"
		ポテトニョッキ	"
		レンコン(水煮)乱切り	"
		千切大根漬け	"
		さわら澱粉付き	"
		イカナゲツ	"
		ほっけ塩麴漬け	"
		かみかみかき揚げ	"
		フヨウハイ(丸形)	"
		フランクフルト(ポーク)	"
		ぐんまのねぎこんころっけ	"
		皮むき里芋	"
		ツナマヨオムレツ	"
		肉団子(たれ付き)	"
		ごぼうサラダ	"
		1月～3月分蒟蒻類 しらたき	"
		1月～3月分蒟蒻類 こんにゃく	"
		1月～3月分蒟蒻類 白こんにゃく	"
		1月～3月分蒟蒻類 赤こんにゃく	"
		レモンソーダゼリー	"
		ひよこ豆(水煮)	"
レモンゼリー	"		

